



Warszawa, dnia 01.05.2023 r.

REGULAMIN

Dotyczy: Konkursu na najlepszą potrawę z wołowiny z grilla bądź bbq – *(jest to obróbka termiczna w niskich temperaturach długo pod przykryciem)*, prezentowanej : **12 Sierpnia 2023 r.** w trakcie Jarmarku Dominika w Gdańsku - pod nazwą: **Polskie Zdrowe Mięso Wołowe Wołowa Uczta u Neptuna.**

1. Konkurs jest otwarty, skierowany do wszystkich osób zainteresowanych - profesjonalistów i amatorów, chcących wziąć w nim udział – nie ma ograniczeń wieku.
2. Głównym organizatorem konkursu jest Stowarzyszenie Rzeźników i Wędliniarzy Rzeczypospolitej Polskiej.
3. Głównym celem akcji konkursowej jest zwiększenie spożycia wołowiny w Polsce poprzez: zwiększenie wiedzy zarówno konsumentów jak i producentów na temat walorów odżywczych i prozdrowotnych w zrównoważonej diecie na bazie polskiej wołowiny z powstałych nowych atrakcyjnych mało znanych przepisów kulinarnych, zwiększenie wiedzy na temat dań na bazie polskiej wołowiny.
4. Konkurs, merytorycznym patronatem objęli: Polskie Stowarzyszenie Grilla i BBQ oraz Akademia Grilla BBQ i Wędzenia oraz Masarstwa Tradycyjnego **SMOKER.**
5. Żeby wziąć udział należy przesać do organizatora na adres e-mail: biuro@smoker.com.pl -przepis na potrawę z grilla gdzie głównym produktem będzie **wołowina.**
6. Jedna osoba może zgłosić kilka przepisów.



7. Przepis musi zawierać określenia składników z podaną gramaturą, oraz część opisową wykonania, mile widziane będzie zdjęcie potrawy. Jednym z warunków uczestnictwa w konkursie jest dołączenie podpisanego załącznika nr. 1 wyrażającego zgodę na przetwarzanie danych osobowych i wykorzystywaniu przepisu autorskiego w materiałach promocyjno – reklamowych.
8. Zgłoszenia można przysyłać **w terminie od 1 go maja do 15 go Lipca 2023 r.**
9. W zgłoszeniu należy podać dane kontaktowe – imię i nazwisko, wiek, adres do korespondencji, adres mailowy, tel. kontaktowy.
10. Każdy przesłany przepis będzie brał udział w konkursie i otrzyma Certyfikat uczestnictwa w Uczcie u Neptuna. 25 go Lipca trzy osobowa Komisja wybierze **30** najbardziej atrakcyjnych przepisów – **preferowane będą mało znane elementy mięsa wołowego.**
11. Wybrana **30 tka** otrzyma ciekawe rzeczowe nagrody, a **najlepsza piątka** weźmie udział w finałowym spotkaniu tzw. „live cooking” podczas Wołowej Uczty u Neptuna na Jarmarku Dominikańskim - Ołowianka, tzw. „Przystanek pod żaglami”.
12. Konkurs będzie rozgrywany na urządzeniach typu Smoker, gdzie będzie przygotować dania gotując, smażąc, wędząc i grillując.
13. Cały konkurs będzie relacjonowany w mediach społecznościowych i telewizji.
14. Dodatkowo będą przygotowane konkursy z nagrodami na temat zdrowotnych i smakowych walorów wołowiny.
15. W ramach akcji promocyjnej odbędzie się również **szkolenie** dotyczące jakości i walorów odżywczych polskiej wołowiny, przeprowadzone przez cenionych ekspertów z branży mięsnej oraz uczestników i laureatów brązowego medalu na Mistrzostwach Świata grill i bbq.



16. Dodatkową atrakcją będzie punkt konsultacyjny oraz wywiady na żywo ze specjalistami na temat żywienia.
17. Przez cały czas trwania imprezy będzie obecny zapowiadający konferansjer.
18. W ramach projektu nagramy 2 krótkie filmy mówiące o jakości i walorach smakowych polskiej wołowiny.
19. Zadanie będzie podlegać nadzorowi i koordynacji oraz ewaluacji.
20. Z realizacji zadania przygotowany będzie fotoreportaż.
21. Zgłoszonych przepisów nie zwracamy.
22. Każdy uczestnik wyraża zgodę na wykorzystanie zgłoszonych autorskich przepisów w materiałach reklamowo – promocyjnych przez organizatorów i patronackich firm. **Zgodnie z zał. Nr. 1**
23. Konkurs: Polskie Zdrowe Mięso Wołowe – Wołowa Uczta u Neptuna jest **Finansowana z Funduszu Promocji Mięsa Wołowego.**

Koncepcja i nadzór działań
mgr Leszek Kosarzecki